



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

DUTLU SORBE

2.5 su bardağı su
10 gram dut kurusu
150 gram dut unu
1 ölçek dut ekstresi
3 adet portakal
1 ölçek portakallı dut ekstresi
Süslemek için:
Greyfurt
Portakal

2 su bardağı su, dut kurusu, dut unu ve dut ekstresini iyice karıştırıp derin dondurucuya yerleştirin ve donana dek ara sıra karıştırın. Portakalları enlemesine ortadan ikiye kesip, suyunu bir kaba alın. Kabuklarını kase olarak kullanmak için buzdolabı poşetine yerleştirip, derin dondurucuya alın. Yarım su bardağı su ve portakallı dut ekstresini portakal suyuna ilave edip karıştırın. Derin dondurucuya yerleştirip, donana dek ara sıra karıştırın. Dilimlenmiş greyfurtları servis tabağına alın. Üzerlerine portakal kaselerini oturtun. Sorbeleri ayrı ayrı blenderden geçirin. Portakal kaselerinin içlerine dilediğiniz şekilde yerleştirip servis yapın.

